



Interpretación

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Ausàs

Interpretation vom Ribera-Maestro Xavier Ausàs

Beschreibung:

Xavier Ausàs stimmt seinen Wein und die Wahl der französischen Barriques exakt auf die Bedingungen des Jahrgangs ab. So wird jeder Wein zu seiner persönlichen Interpretation des Jahrgangs und so ist auch der Name dieses ikonischen Tempranillos entstanden. Interpretación basiert auf drei Säulen, die Ausàs als Grundlage für einen erstklassigen Wein definiert hat: aromatischer Reinheit, Frische und eleganter Ausprägung.

Aromenprofil:

Sattes, undurchdringliches Violett vom Rand bis zur Mitte. Ein vielschichtiges, betörendes Aromenbild von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und einer würzigen Holundernote. Feinstes Kakaopulver, Mokka Bohne und eine dezente Veilchennote umgarnen die charmante aber ungemein geballte Frucht. Am Gaumen zeigt er sich mit großartiger Spannung und jugendlichem Charme, zugleich mit enormer Konzentration und Tiefe. Eine fast spielerische Balance, kompakt eingewobenes und seidenweiches Tannin sowie wohldosierte Extraktsüße vereinen sich in vollendeter Harmonie. Ein gelungenes Wechselspiel der fruchtigen Komponente, delikaten Note von dunklem Edelholz und faszinierenden Mineralität. Ein authentischer, Ribera del Duero, und bereits jetzt einer der ganz Großen des Ribera. gehört der durch Eleganz und geballte Kraft besticht.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas y Viñedos Ausàs

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1046520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Interpretación

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Ausàs

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 99/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.